

RISOTO DE BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
3 colheres de azeite
1/2 cebola pequena
Alho (a seu gosto)
500 g de bacalhau em lascas
4 xícaras de água quente
100 ml de requeijão
azeitonas (a seu gosto)
2 tabletes de caldo pronto (peixes ou camarão)
Sal (a seu gosto, coloque menos que o normal)

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau em água por 2 horas trocando a água.

Fritar a cebola no azeite depois o alho.

Juntar o bacalhau escorrido e fritar rapidamente.

Coloque o arroz (cru).

Despeje metade da água com o caldo diluído

quando a água estiver secando, junte o requeijão as azeitonas e o restante da água e misture tudo, deixe terminar de secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45573-risoto-de-bacalhau-facil.html>